

LA SIBÉRIE...

Les 4 saisons près de chez vous

MAGAZINE TRIMESTRIEL DU CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE GEMBOUX - Numéro 38 - MAI 2012
Chemin de Sibérie, 4 - 5030 Gembloux - Tél: 081 / 62 52 30 - Fax: 081 / 61 00 47



SOMMAIRE

- Edito 1
- Variétés de tomates, poivrons, aubergines et autres solanacées... 2
- Le jardin des petits fruits à Wépion 5
- Plantons autrement dans nos jardins 6
- Journées Portes ouvertes 9
- Agenda 9
- Collecter, caractériser et conserver des variétés anciennes de légumes ou de fraisiers... 10
- Edito (suite) 10
- Les fiches du jardinier 11

Ne manquez pas les prochaines Journées Portes ouvertes de l'enseignement horticole à Gembloux Les 4, 5 & 6 mai 2012



En guise d'éditorial

Au Jardin des Hommes cet été Les Brassicacées, "Choux verts et verts choux" ?

Au fil des années, le Jardin des Hommes à Gembloux accueille des thématiques diverses. Après les fleurs comestibles, les Solanacées, ... 2012 sera l'année des Brassicacées à laquelle appartient un éventail de variétés de navets et radis multicolores, de moutardes et choux sélectionnés en Asie, sans oublier les roquettes, cressons et autres "salades" au goût relevé et bien entendu, les choux européens. Ceux que nous connaissons aujourd'hui ne sont vraiment pas ceux que consommaient nos ancêtres. En effet, au début de sa sédentarisation, l'homme du Néolithique, passant de chasseur-cueilleur à agriculteur, a domestiqué nombre d'espèces végétales dont le chou. Connu depuis l'Antiquité, le chou sauvage (*B. oleracea*), semblable au chou fourrager actuel est toujours présent sur le littoral atlantique européen. Les Celtes, Saxons et Romains en faisaient grande consommation également, mais toujours sans évolution significative du type morphologique. À partir du Moyen

Age, et plus encore de la Renaissance, les travaux de sélection ont fait apparaître une multitude de formes dérivées du type, avec modification de certains organes :
(Suite en page 10)

LAURENT MINET
Ingénieur de projet
CTH & Hortiforum asbl



Si vous souhaitez recevoir gratuitement le prochain numéro de ce périodique, veuillez retourner le talon ci-dessous au Centre Technique Horticole - Chemin de Sibérie 4 - 5030 Gembloux

Nom: Prénom: N°:
Rue:
Code postal: Localité:
Tél.: E-mail:

Souhaite recevoir magazine LA SIBÉRIE, programme formations jardinage, programme Journées d'études, programme Journées Portes Ouvertes, plantes à vendre, informations sur l'enseignement secondaire, informations sur l'enseignement supérieur

Date et signature:



A propos de quelques variétés de tomates, poivrons, aubergines et autres solanacées que nous avons testées et que vous pourrez acquérir lors des prochaines Journées Portes ouvertes les 5 et 6 mai 2012.

Par LAURENT MINET
Ingénieur de projet
CTH & Hortiforum asbl

En 2011, la collection du Jardin des Hommes vous a présenté la famille des Solanacées, en mettant naturellement l'accent sur les espèces cultivées pour la consommation humaine.

A cette occasion, nous avons testé plusieurs variétés méconnues de tomates, poivrons, piments, aubergines, morelles, Physalis.... parmi lesquelles certaines sont sorties du lot, nous paraissant intéressantes pour leurs qualités visuelles, agronomiques ou organoleptiques hors du commun.



AUBERGINES :

Thai verte : fruit mince et allongé (40 cm à maturité), de couleur vert clair. Cueillir jeune (20 cm de long, 2-3 cm de diamètre) pour une saveur optimale.

Casper : fruit de forme et format classique, mais de couleur entièrement blanche. Variété productive, de saveur tout à fait comparable aux aubergines noires.

Africaine Gilo Brasil : fruit ovoïde, long de 5-7 cm, rouge orangé à maturité complète. La chair est juteuse, mais un peu amère, lorsque le fruit est bien mûr. Il est préférable de le consommer encore vert, juste avant le changement de couleur. Variété très productive.

Slim Jim : petits fruits de couleur lilas, de 10 cm de long sur 2 cm de diamètre en moyenne, groupés en bouquets. Le plant a une certaine valeur ornementale de par son feuillage pourpre.



POIVRONS :

Doe Hill : fruit du format d'une petite mandarine, jaune doré à maturité, très précoce. Chair très épaisse, juteuse et sucrée. Le plant, petit, se ramifie peu et ne nécessite en général pas de tuteurage.

Marconi rouge :

fruit de type 'Corne de Taureau', long de près de 30 cm et large de 5-6 cm, rouge à maturité. Grand plant ramifié, prévoir un tuteurage (multiple !) efficace.

Marconi pourpre :

fruit conique de 6-10 cm de long sur 2 cm de large, violet foncé puis rouge à maturité complète. Grand plant ramifié, mais la petite taille des fruits lui permet généralement de se contenter d'un seul tuteur pour l'axe central.





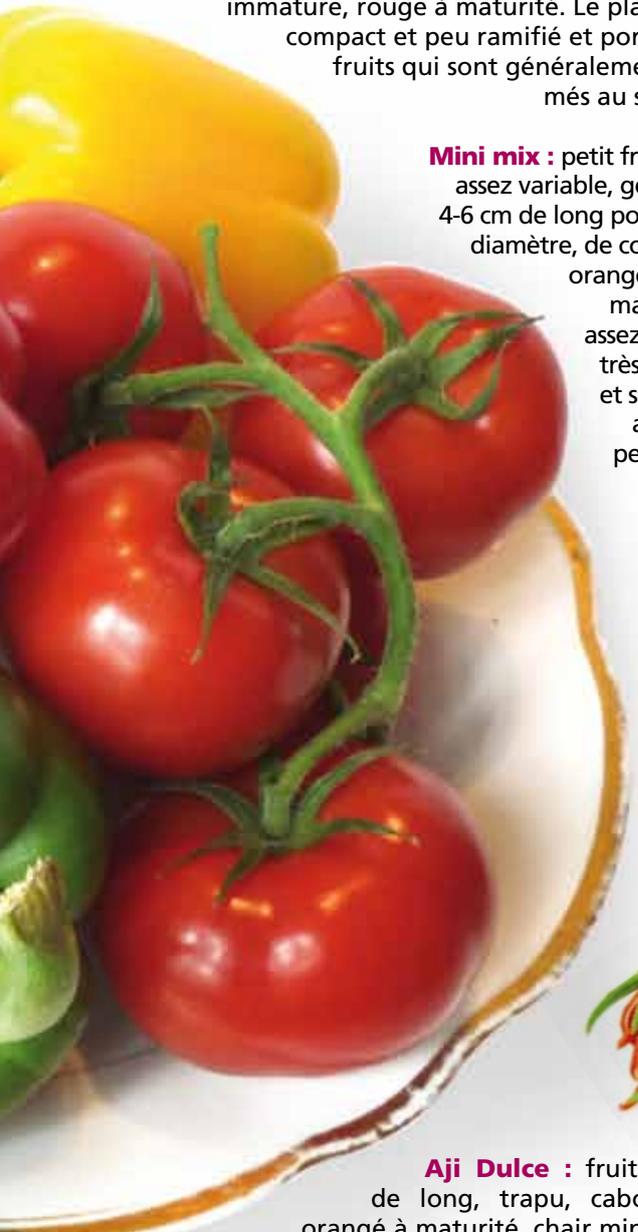
Gourmet : fruit de type carré, orange à maturité complète. Chair juteuse et sucrée, plants de petite taille, variété assez hâtive.

Anthony Romanian : fruit conique de 10-12 cm de long sur 5 cm de diamètre, d'abord blanc ivoire, virant au rouge à maturité. Variété hâtive très adaptée à la culture en extérieur, les plants sont peu ramifiés et robustes.

Lombardo : fruit très allongé, de 1-2 cm de diamètre pour plus de 15 de longueur, contorsionné, vert clair puis rouge à maturité, se consomme généralement au stade vert. Les plants sont très ramifiés, un support adapté est nécessaire. Variété hâtive, convient très bien à l'extérieur.

Purple Beauty : fruit de type carré, violet foncé au stade immature, rouge à maturité. Le plant est assez compact et peu ramifié et porte jusqu'à 6 fruits qui sont généralement consommés au stade violet.

Mini mix : petit fruit de forme assez variable, généralement 4-6 cm de long pour 2-3 cm de diamètre, de couleur jaune, orange ou rouge à maturité. Chair assez mince, mais très aromatique et sucrée. Plants assez grands, peu ramifiés, à tuteurer.



PIMENTS :

Aji Dulce : fruit de 3-4 cm de long, trapu, cabossé, rouge orangé à maturité, chair mince et extrêmement parfumée. Pratiquement dépourvu de piquant, délicieux dans les plats de riz. Peut se conserver séché, congelé ou confit au vinaigre sucré. Grands plants très ramifiés, prévoir un tuteur, production tardive.

Cheiro Recife : variété similaire à l'Aji Dulce, avec le même arôme tropical, mais le fruit, plus petit, a des parois plus épaisses.

D'Espelette : fruit de 10 cm de long sur 3 de large, pointu, rouge foncé à maturité. Saveur assez piquante, parfum réputé, surtout après séchage. Grands plants peu ramifiés, prévoir un tuteurage adapté.

Habañero : fruit de 3-4 cm de long, carré – cabossé, orange clair à maturité, à parois minces. Arôme très développé et extrêmement brûlant. Plant au port assez bas mais très ramifié, tuteurage facultatif. Production tardive et abondante.

Jalapeño : fruit conique de 6-8 cm de long sur 2 cm de diamètre, à parois épaisses et juteuses. Rouge à maturité complète, mais se consomme généralement au stade vert. Saveur assez brûlante.

Arc-en-ciel bolivien : petit fruit pointu de 2 cm de long, pourpre lorsque immature, passant au jaune, orange et puis rouge lorsque mûr. Saveur brûlante, peu d'arôme. Cette variété est plus utilisée comme plante ornementale pour ses fruits multicolores, son port compact et ramifié et son feuillage violacé.

MORELLES :



Noire 'Sunberry' : fruit de 0.5-0.8 cm de diamètre, noir à maturité complète, en grappes d'une dizaine de fruits à la base de chaque feuille.

Plante annuelle bien ramifiée, de moins d'un mètre de haut, tuteurage non nécessaire. La pulpe est également violacée, très riche en anthocyanes (antioxydants), légèrement sucrée. Cru, la saveur du fruit est assez quelconque mais, sucré et cuit en compote, il constitue une très bonne base pour aromatiser et colorer diverses préparations culinaires (pâtisseries, yaourt, glace, compote, ...).

Noire 'Miltomato Vallisto' : variété très similaire à la Sunberry, d'utilisation identique. Serait parfois vivace si l'hiver est clément.

Verte : espèce similaire aux morelles noires, sinon que les fruits, de la taille d'un pois, conservent leur couleur verte à maturité. Les fruits mûrs tombent au sol, il est préférable de les ramasser plutôt que de risquer de cueillir des fruits immatures (toxiques). L'utilisation est la même que pour les morelles noires mais la saveur est ici beaucoup plus riche, tropicale. On en fait une excellente gelée à condition d'avoir la patience de ramasser les fruits !

De Balbis : grande plante ramifiée et épineuse, grandes fleurs blanc bleuté suivies de fruits rouge orangé à maturité, de la taille d'une cerise. Chair juteuse, acidulée, saveur très fruitée. La culture et la récolte sont rendues assez pénibles par les épines qui recouvrent toute la plante, mais l'excellente saveur des fruits en vaut la peine, surtout après préparation (compote).

Attention, toutes les parties des plantes de Morelles sont toxiques, excepté les fruits mûrs. Les Morelles sauvages, adventices des jardins, sont toxiques!



PHYSALIS :

P. pruinosa 'Pineapple' : encore appelée 'cerise de terre' car les fruits, toujours enfermés dans leur calice parcheminé, tombent au sol lorsqu'ils sont mûrs. Fruit rond, jaune doré, de 10-15 mm de diamètre, juteux, acidulés, excellente

saveur fruitée. On peut en faire des gelées/confitures ou les déguster tels quels. Plante annuelle au port presque rampant, ne nécessitant pas de tuteur, hauteur 50 cm, production hâtive.

P. peruviana : espèce similaire au *Physalis pruinosa*, mais au fruit plus gros (2 cm) et production beaucoup plus tardive (septembre), ne réussit en général qu'en serre. Grand plant nécessitant un tuteurage, vivaces si cultivés à l'abri des gelées.

P. ixiocarpa (Tomatillo ou Petite tomate) se consommant en général avant maturité complète, lorsque la chair est encore ferme et peu sucrée. Peut se consommer cru, mais plus généralement utilisé pour préparer la "Salsa verde", sorte de compote de tomatillo, oignon, piments, coriandre et jus de citron vert, servie en accompagnement dans la cuisine mexicaine. Grand plant ramifié, peut être tuteuré ou on peut laisser les ramifications se coucher au sol.



TOMATES :

OSU Blue : variété récente présentant la particularité d'être colorée de violet là où le fruit est exposé à la lumière du soleil. La chair est

rouge à maturité et le goût est assez quelconque, mais la couleur à elle seule est surprenante ! Grands plants vigoureux.

Green Sausage (saucisse verte) : fruit allongé de couleur verte zébrée de jaune verdâtre. La chair savoureuse vert émeraude contient peu de jus et convient particulièrement aux préparations de coulis, sauces, ... Petits plants très productifs, à croissance déterminée, ne pas tailler pour une production optimale.

Banana Legs : variété très similaire à Green Sausage, mais de couleur jaune pâle. La chair est douce, moins savoureuse que dans la version verte.

Tangella : fruit de +/- 5 cm de diamètre, à épiderme et chair jaune orangé, très gustative et productive. Probablement une des tomates jaunes les plus savoureuses. Plants à croissance indéterminée, de vigueur moyenne.

Cerise noire : grosse tomate cerise de 3-4 cm de diamètre, de couleur rose foncé - brun, à la saveur très concentrée. Production abondante sur des plants indéterminés, très vigoureux.

Raisin vert : fruit légèrement allongé, de 5-6 cm de long, en longues grappes. Epiderme vert à jaune lorsque très mûr, chair verte très savoureuse. Plants peu vigoureux, à croissance indéterminée mais dépassant rarement 1m50.

George's green : tomate de type "beefsteak" avec beaucoup de chair, verte et savoureuse. Format irrégulier, plutôt gros (2-300 g), bonne productivité, grands plants à croissance indéterminée.

Joyau d'Oaxaca : tomate assez similaire à la variété Ananas, avec beaucoup de chair et peu de graines. Couleur variable à dominante orangée avec des zones plus jaunes ou plus roses, goût excellent, assez tardive mais moins qu'Ananas. Production moyenne sur plants indéterminés de faible vigueur.

Yellow Belgium : grosse tomate (jusque 400g) jaune dorée, parfois un peu côtelée et légèrement creuse. Très bonne saveur pour une tomate jaune, productivité moyenne mais hâtive, plants vigoureux et indéterminés.

Cœur de bœuf de Nice : tomate de format très variable, souvent grosse, de couleur rose rougeâtre en forme de cœur, chair avec peu de graines, saveur douce. Plants indéterminés, très hauts mais peu vigoureux en général.

Green zebra : la classique des tomates vertes, fruit rond de +/- 100-150 grammes, épiderme zébré de vert et jaune doré à pleine maturité, chair verte très savoureuse. Productivité moyenne, grands plants vigoureux.

Lycopersicon glandulosum : espèce de tomate sauvage aux grandes et belles fleurs jaune doré, à port très ramifié et rampant/buissonnant, ne pas trop tailler. Fruits de format cerise, violacés du côté ensoleillé. La chair verte est assez insipide et coriace mais la pulpe contenant les graines est très sucrée et possède un arôme fruité très différent de toutes les autres tomates. S'est fort bien comportée face au mildiou en 2011 !

Noire de Crimée : grosse tomate ronde, un peu aplatie, rouge brunâtre, à ne pas récolter trop mûre (sinon elle devient farineuse), très bonne saveur. Grands plants indéterminés de vigueur moyenne.

Legend : tomate ronde rouge de type "beefsteak" d'assez gros format (+/- 300g), avec peu de graines. Variété hâtive, plant à croissance déterminée ne nécessitant pas de tuteurage et peu de taille.

Corne des Andes : fruit allongé rouge, peu de pépins, peu de jus, saveur douce, tomate tout en chair idéale pour les sauces/coulis. Grands plants vigoureux et productifs, croissance indéterminée.

Cerise rouge : petit fruit rond rouge, de format variable (1-3cm), sur de très longues grappes. Grands plants très vigoureux, à croissance indéterminée. On peut laisser pousser et fleurir quelques gourmands pour augmenter la production.

Cerise orange : similaire à la cerise rouge, mais en version orangée.

Ananas : grosse tomate de type "beefsteak", de couleur orangée avec des zones plus roses ou jaunes dans la chair. Peu de pépins, un goût excellent, mais une production très tardive, réussit mieux sous serre ■

Le jardin des petits fruits à Wépion



Installé près du Musée de la Fraise à Wépion, le Jardin des Petits Fruits, d'une superficie de 35 ares, offre un espace de découverte d'une des richesses de nos jardins: les petits fruitiers.

La notion de petits fruits se définit et se décline tout au long des plates-bandes de culture. Espèces et variétés poussant chez nous, des plus classiques aux plus étonnantes, des plus cultivées aux plus sauvages, évoquent les différents aspects et la grande diversité des espèces fruitières telles que les fraisiers, les groseilliers, les framboisiers, les kiwis, les kiwaïs, les figuiers, ...

Le jardin se décline en différentes zones. Un espace y est bien entendu dédié à la fraise et illustre son histoire, les variétés de grandes cultures et la grande diversité des fraises, précoces ou tardives, rouges, blanches, jaunes...

Une collection de kiwis et kiwaïs entoure cet espace. Un vignoble présente une vingtaine de variétés de vignes, conduites sous trois formes de cultures différentes : sur pergolas, en contre-espallier verticaux et en cordons horizontaux. Groseilles et cassis côtoient framboises et mûres. Un parterre est consacré aux exotiques poussant sous nos climats, comme l'asiminier ou le nashi. Il est complété par une collection de figuiers. Les plantes acidophiles n'ont pas été oubliées et sont installées dans des lits de tourbe. Une zone de pépinière est réservée au service "Espaces verts" de la Ville de Namur et est fermée par une haie de petits fruitiers non comestibles pour rappeler que certains sont toxiques. Le jardin est entouré d'une haie d'arbustes indigènes à petits fruits et une zone leur est également consacrée dans le jardin même. Enfin, l'espace "Créateurs" accueille des collections temporaires, vitrine de la dynamique horticole. Elle est ouverte aux pépiniéristes ou collectionneurs désireux de montrer leurs nouveautés et leur savoir-faire.

L'aménagement général des collections est agencé de manière à la fois esthétique et didactique pour montrer notamment les types de taille ou de mises en culture, tout en conservant l'agrément d'un jardin-plaisir.



Créé à l'initiative de l'Echevinat de l'Environnement et des Espaces verts de la Ville de Namur, il a été conçu par l'ASBL Histoires de Plantes. La mise en place du jardin a fait l'objet de plusieurs collaborations avec le Centre Technique Horticole, dont la recherche et la fourniture de nombreuses plantes de collection. Dans le cadre du projet Biodimestica, une consultance scientifique et des collections in vivo de fraisiers ont été mises en place. L'exposition "*La fraise, atout cœur, une saveur bien de chez nous*", réalisée par le Centre Technique Horticole de Gembloux en partenariat avec la ville de Namur, le Centre wallon de Recherches agronomiques (CRA-W), la Haute Ecole Charlemagne, le musée de la Fraise à Wépion et le Groupements des fraisiéristes wallons (GFW), y a été installée durant la saison 2011. Le jardin est également une vitrine des recherches en diversification ayant un lien avec les petits fruits. En 2012, l'espace "Créateurs" du jardin sera axé sur des collections de solanacées proposées par le Centre Technique Horticole. A terme, les personnes intéressées pourront se procurer auprès du Centre certaines des variétés présentées dans le jardin ■

En pratique:

1092, Chaussée de Dinant
Au lieu-dit "le Grand Pré" à WEPION
Renseignements :

www.nature-namur.be

Journées "jardins ouverts"

Accès gratuit, les 02 et 03 juin 2012,
de 13h à 17h. Visites guidées à 14 et 16h

Des visites libres : juillet et août
Gratuit - du mardi au dimanche
de 14h00 à 18h00

Des visites guidées pour groupes : 2€/pers
>12ans (min 10 pers) - sur réservation
au 00 32 (0) 81 46 20 07
ou info@museedelafraise.be

De mai à septembre : samedi, dimanche
et jours fériés : visite guidée à 15h00- 2€/pers



Plantons autrement dans nos jardins

AlterIAS, des alternatives aux plantes invasives

Depuis 2 ans, le **Centre Technique Horticole de Gembloux** participe à un projet de communication et de prévention en matière de plantes invasives. Ce projet **Life +** a pour objectif de sensibiliser tous les acteurs du monde horticole au problème de plus en plus préoccupant que posent ces plantes exotiques envahissantes.



Au coté des très médiatisées Berces du Caucase, Renouées du Japon ou Balsamines de l'Himalaya, plusieurs autres invasives moins connues posent des problèmes à notre environnement, comme par exemple le Cerisier tardif ou le Solidage du Canada. Certaines plantes deviennent envahissantes dans des milieux naturels particuliers, comme le Rosier rugueux dans les dunes ou certains cotonéasters dans les pelouses calcaires.

Outre l'information concernant les dangers que représentent les invasives et parce qu'il vaut mieux prévenir que guérir, AlterIAS propose plusieurs outils de prévention permettant de limiter la diffusion de ces colonisatrices envahissantes.

Parmi ces outils, le Code de conduite sur les plantes invasives réunit toutes les personnes, professionnels ou amateurs, qui veulent s'engager à limiter les impacts des invasives.



Les codes de conduite sont des instruments volontaires ayant pour objectif de réduire les introductions de plantes invasives. Ce sont des outils d'auto-régulation basés sur l'adoption de mesures préventives permettant de freiner leur dispersion. De tels outils peuvent être adoptés par chaque personne concernée par la production et l'utilisation de plantes ornementales.

Ce code est disponible sur le site internet www.alterias.be. Pour y souscrire : rien de plus simple: il suffit de s'inscrire en ligne.



Le Code de conduite pour les professionnels est donc un outil volontaire. Les pépiniéristes et horticulteurs qui y souscrivent s'engagent à être attentif à la problématique des invasives, à informer leurs clients et à ne plus vendre les plantes reprises dans la liste de consensus (disponible sur le site internet www.alterias.be). C'est donc à eux en particulier qu'il faut

s'adresser pour choisir la bonne plante à mettre au jardin. Leurs coordonnées sont reprises sur le site internet du projet. Vous les reconnaitrez aussi grâce à ce logo.

En tant qu'amateur de jardin, vous pouvez également vous inscrire en ligne et donc vous engager à éviter d'acheter ou de planter des plantes invasives, à choisir de préférence des plantes alternatives non invasives, à ne pas jeter vos déchets verts dans la nature et à partager vos connaissances.

Parmi les démarches préventives, il est recommandé de ne plus planter ces fameuses invasives mais de choisir de préférence des alternatives. Si de nombreuses plantes ornementales exotiques ne présentent pas de risque, nos

La haie composite indigène, réservoir d'auxiliaires

La haie composite est une structure végétale intéressante par l'originalité de la flore et de la faune présente mais également par la grande diversité des espèces qui s'y installent.

Dans un verger, la haie composite va servir à attirer, à héberger naturellement une diversité d'auxiliaires à proximité de la culture.

L'abondance de ces prédateurs utiles est due à plusieurs facteurs : la présence de proies et d'hôtes, de sources de pollen et de nectar, un environnement microclimatique favorable et la formation d'un lieu d'hivernation pour certaines familles d'auxiliaires.

La haie sert de site d'accueil et de refuge pour de nombreuses espèces d'oiseaux, de mammifères, d'insectes, de batraciens et d'espèces végétales. Par cette richesse, elle participe à la biodiversité et au maillage écologique.

D'un point de vue esthétique, l'assemblage des différentes plantes permet également de faire varier la couleur de la haie tout au long de l'année. Cette «clôture» écologique constitue un obstacle contre les vents forts et les déplacements d'air froid. Enfin, elle améliore la qualité du paysage rural.

La haie installée dans les collections du CTH se compose de différents arbustes indigènes comme *Alnus glutinosa*, *Corylus avellana*, *Sambucus nigra*, *Cornus sanguinea*, *Hedera helix*, *Prunus spinosa*, *Viburnum opulus*, *Acer campestre*, *Ligustrum vulgare*, *Frangula alnus*, ...



plantes indigènes sont toutes et par définition des non-invasives. Particulièrement bien adaptées au climat de chez nous, résistantes, attrayantes pour les yeux et pour la faune locale, elles font partie intégrante de nos écosystèmes et participent activement à leur équilibre. Elles accueillent et nourrissent insectes et animaux de chez nous et constituent des refuges nécessaires à la survie de nombreuses espèces indigènes. Elles ont donc parfaitement leur place dans les jardins "Nature admise".

Le jardin alternatif

Ce parterre vous propose des idées d'aménagement basées sur notre flore européenne. C'est une mise en pratique concrète de la démarche d'AlterIAS en matière de plantes alternatives. Un moyen aussi de montrer qu'on peut réaliser de beaux parterres avec des plantes issues de la flore indigène, qui offrent un vrai "plus" pour la biodiversité, attirant davantage la faune locale.

Le jardin alternatif, de type paysager, a été conçu par un architecte paysagiste du CTH. Il s'intègre à la structure des jardins en place et donne un bel exemple de réalisations structurées que l'on pourrait établir dans un parc ou un espace public. Parmi les plantes choisies, vous trouverez par exemple :

Achillea millefolium 'Apfelblüte' et 'Velour', *Ajuga reptans* 'Atropurpurea', *Dianthus deltoides* 'Albiflorus', *Geranium pratense*, *Polygonum bistorta* 'Superba', *Campanula trachelium*, *Armeria maritima* 'Alba', *Euonymus europaeus* 'Red Cascade', *Ilex aquifolium*, *Sambucus nigra* 'Black lace', *Salix purpurea* 'Nana Gracilis' et différentes formes d'*Hedera helix*.



Attention, indigène ne veut pas dire sauvage. Nous parlons bien ici de plantes ornementales. Afin de mettre l'accent sur ces espèces décoratives de chez nous, telles que les achillées, les ancolies, les chèvrefeuilles ou les charmes, AlterIAS a édité une brochure "Des Alternatives aux invasives. Plantons autrement". Elle a pour but de mettre en avant le jardin comme refuge pour la biodiversité. Cette brochure est disponible gratuitement au Centre Technique Horticole ou auprès d'AlterIAS.



Des plantes de chez nous dans les collections du CTH

Les collections du Centre, qu'elles soient ornementales, fruitières ou maraichères, comportent plusieurs plantes indigènes. Afin de les mettre en évidence, le CTH propose un parcours découverte des alternatives au travers des collections en place. Ce parcours est organisé dans le cadre des animations proposées aux écoles secondaires et supérieures horticoles.

(Renseignements et réservation : info@alterias.be).

Outre les plantes de chez nous intégrées dans les collections, plusieurs projets de recherche ont inclus des plantes indigènes, comme les essais de prés fleuris ou de plantes couvre-sols. Une haie mixte d'arbustes indigènes est installée près du verger.

(Voir encadré page précédente)

En 2011, un nouveau jardin a vu le jour à côté du panier de la ménagère: le jardin alternatif, composé de plantes issues d'espèces originaires de nos régions.

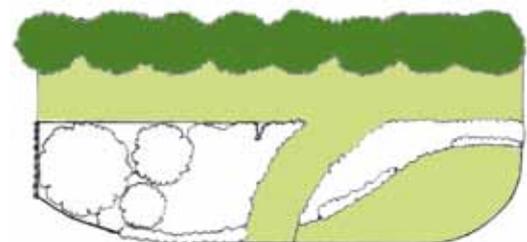
Il va être complété cette année par une parcelle de plantes vivaces et d'arbustes ■

Le parterre alternatif

De type mixed-border, cette parcelle représente une plantation qui s'intégrerait parfaitement dans un jardin privé. Sa structure est basée sur des combinaisons de couleur violet et jaune orangé qui attirent le regard. Elle est divisée en deux parties, l'une plus en volume et hauteur, composée d'arbustes à feuillage pourpre et fleurs jaunes. L'autre parcelle associe des vivaces fleuries dans des dégradés d'orange, rouge et jaune. Feuillages persistants et colorés contrastent avec les inflorescences vives des floraisons estivales.

Ce parterre a été conçu dans le cadre d'un stage effectué par une étudiante de l'ISla en TGHA, aménagement de parc et jardin. On y trouvera par exemple :

Corylus avellana 'Red Majestic', *Cytisus scoparius* 'Vanesse', *Sambucus nigra* 'Black Beauty', *Euphorbia amygdaloides* 'Purpurea', *Geranium pratense* 'Hocus Pocus', *Geranium* 'Bob's Blunder', *Carex caryophylla* 'The Beatles', *Helianthemum* 'Mette' et toute une collection d'*Achillea* : 'Coronation Gold', 'Feuerland', 'Taygetea', 'Terracotta', 'Walther Funcke', 'Hella Glas-hoff', 'Paprika', 'Petra', 'Schneetaler'



Ne manquez pas les prochaines

Journées Portes ouvertes

de l'enseignement horticole à Gembloux

Quatre institutions vous y attendent.

Informations et inscriptions pour l'enseignement supérieur et l'enseignement secondaire ainsi que pour l'internat autonome.



**LE CENTRE TECHNIQUE
HORTICOLE DE GEMBOUX
(CTH)**

Le CTH vous invite aux Portes Ouvertes des 5 et 6 mai de 10h à 17h

Découverte des équipements horticoles uniques en Communauté française (plus de 20 hectares de terrains, serres, abris, bâtiments d'exploitation, ...)
Visite des serres tropicales et méditerranéennes
Promenades dans les collections végétales et visite des sites Verlaine et Sibérie
Vente de plants de légumes, d'arbres et arbustes
Espace exposition consacré aux Solanacées
Conseils techniques



**L'INSTITUT SUPERIEUR
INDUSTRIEL AGRONOMIQUE
(ISla)**

L'ISla ouvre ses portes les 5 et 6 mai de 10h à 17h
Deux grands axes de visites vous seront proposés :

La couleur

Plusieurs salles permettront de mettre en scène les couleurs primaires (rouge, bleu, jaune) et le mélange de celles-ci. Les pigments naturels, les colorants, les fleurs, la symbolique des couleurs, les épices, les minéraux, ... sont autant d'éléments qui seront retravaillés par des équipes d'étudiants et de professeurs qui envisagent de réserver un local à chaque couleur.

Les associations professionnelles

D'autre part, les associations professionnelles du monde agronomique seront invitées à faire connaître leurs rôles et missions. Les étudiants auront, par la même occasion, d'excellents contacts à nouer en vue de leur future carrière.



**L'INTERNAT AUTONOME
DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
(IACF)**

L'IACF vous attendra les 5 et 6 mai 2012 de 10h à 17h

Visite de l'internat
Démonstration de matériel horticole et conseils de vente
Présentation de produits d'herboristerie
Petite restauration



**L'INSTITUT TECHNIQUE HORTICOLE
DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
(ITHCF)**

L'ITHCF vous convie les 4 et 5 mai de 10h à 17h à l'Ecole ouverte

Découverte des différentes facettes de l'enseignement secondaire horticole
Expositions réalisées par les élèves
Expériences des cours de sciences
Démonstration de fleuristerie, de pavage, de placement de clôtures, d'utilisation d'une mini-pelle, ...
Aménagement de parterres, jardinières, ...
Découverte d'hôtels à insectes, plantes mellifères, ...

**Les PORTES OUVERTES
DE L'ENSEIGNEMENT HORTICOLE
A GEMBOUX,
Un rendez-vous
incontournable !**



Agenda du Centre Technique Horticole de Gembloux

**VISITES GUIDÉES DU JARDIN
DES HOMMES ET DU PANIER
DE LA MÉNAGÈRE**

Les dimanches 8 et 22 juillet,
12 et 26 août, 9 et 23 septembre
(ce jour-là : stands et dégustation)
de 14h à 17h.

Informations pratiques :
www.cthgx.be

**JOURNÉE
DE L'ARBORICULTURE**

24 novembre 2012 de 9h00 à 17h00

Les arbustes à baies décoratives en automne et en hiver. Expositions, démonstrations de tailles fruitières et ornementales, conseils techniques, marché de produits du terroir, ...



Collecter, caractériser et conserver des variétés anciennes de légumes ou de fraisiers, un projet européen Biodimestica

**Nous avons besoin de vous
pour rassembler nos anciennes variétés!**



**Vous possédez
peut-être dans votre
jardin des variétés
anciennes de légumes
et/ou de fraisiers
(transmises de génération
en génération, reçues
d'autres jardiniers, ...),
sous forme de plants
et/ou de semences.**

Participez avec nous à ce grand projet de sauvetage de variétés anciennes; faites-nous découvrir vos trésors. Pour ce faire, contactez-nous aux adresses suivantes :

CTH (Laurent Minet)
4, Chemin de Sibérie - 5030 Gembloux

(Belgique) ; +32(0) 81 62 52 30,
cthrecherches@skynet.be

CRRG (Richard Boucherie)
Ferme du Héron,
Chemin de la ferme Lenglet
59650 Villeneuve d'Ascq (France)
+33(0) 320 670 351
r.boucherie@enrx.fr

CRA-W (Marc Lateur et Alain Rondia) ,
4, Chemin de Liroux - 5030 Gembloux
(Belgique) ; +32(0) 81 62 03 33
lateur@cra.wallonie.be
alainrondia@cra.wallonie.be

Ces variétés anciennes seront testées au champ et décrites de façon très précise selon les mêmes critères par

les trois partenaires du projet. Des variétés récentes ou de référence serviront de témoins. Ce projet, appelé Biodimestica est mené dans un pôle transfrontalier pour une gestion dynamique de la biodiversité végétale domestique (Interreg IV) et bénéficie de fonds européens de développement régional.

La plupart des légumes sont ensuite conservés sous forme de semences placées en congélateurs.

Les accessions de fraisiers sont plantées en conservatoire en pleine terre au CTH (renouvellement tous les 2 ans) et en culture hors-sol en pots au CRA-W (renouvellement annuel) ■

En guise d'éditorial (Suite de la page 1)

Au Jardin des Hommes cet été Les Brassicacées, "Choux verts et verts choux" ?

- Le chou rave, dont le haut de la tige est enflé et renferme une moelle tendre et savoureuse.
- Les choux pommés, chez lesquels les entre-nœuds du haut de la tige sont réduits à l'extrême, tant et si bien que les feuilles se télescopent, s'emboîtent les unes dans les autres au point de former une "pomme" dense. Les formes à feuilles lisses (choux cabus), se prêtant fort bien à la conservation par lacto-fermentation (choucroute) ont légèrement précédé les formes à feuillage cloqué (choux de Milan) apparues un peu plus tardivement.
- Le chou - fleur et son type primitif le brocoli vert sont eux plus probablement issus d'autres espèces de choux sauvages du bassin méditerranéen (*B. cretica*, *insularis*, *hilarionis*) et ont été introduits en Europe de l'ouest vers le XV^e siècle. Dans ce cas-ci, ce sont les ramifications de l'inflorescence qui sont réduites à l'extrême et le dé-



veloppement des boutons floraux s'arrête à un stade précoce, ce qui amène la formation d'une "pomme" tendre et diversement colorée.

- Probablement issu d'un chou de Milan à haute tige, permettant un gain de rendement par unité de surface occupée, le chou de Bruxelles est le dernier-né de la série. Si les premières formes de ce cultigroupe devaient être décapitées afin de stimuler le développement des bourgeons axillaires, la plupart des variétés modernes produisent ces délicieuses petites pommes serrées dès que la plante a atteint son plein développement en fin d'automne ■

LAURENT MINET
Ingénieur de projet
CTH & Hortiforum asbl



N°18

Les fiches du jardinier

~ Poivron Doe Hill ~

Famille : *Solanacées*
Nom latin : *Capsicum annuum*
Nom vernaculaire : Poivron Doe Hill

HISTOIRE ET ORIGINE

L'origine de cette variété de poivron doux remonte au 19^e siècle, elle aurait été sélectionnée dans l'ouest de la Virginie (USA).

DESCRIPTIONS ET EXIGENCES

Cette variété produit de petits fruits, de 6 cm de large sur 3 cm de haut, à la chair épaisse, juteuse, sucrée et croustillante. La couleur passe du vert foncé au jaune orangé à maturité. Les plants sont nettement plus petits et compacts que ceux de beaucoup d'autres variétés de poivrons et on peut les planter plus serrés.

Un avantage non négligeable de cette variété est sa remarquable précocité : les premiers fruits sont mûrs 2 mois après la plantation, soit près d'un mois plus tôt que les traditionnels poivrons carrés. On peut donc sans hésiter installer la culture en plein air (alors que les poivrons ne réussissent généralement bien qu'en serre sous notre climat), et ce d'autant plus que 'Doe Hill' semble présenter une excellente résistance aux problèmes phytosanitaires à l'origine de taches sur les fruits et le feuillage.

CULTURE

On sème les graines à chaud en mars et on repique les plantules individuellement en petits pots ou mottes dès qu'elles ont deux feuilles. L'élevage se poursuit dans un lieu lumineux et tempéré -chaud (20-30°C) jusqu'au moment de planter. Si l'espacement recommandé pour la plupart des variétés de poivrons est de 50 cm sur le rang, on peut réduire cette distance à 30 cm dans le cas de cette variété compacte.

Le sol devra être riche en matière organique et plusieurs arrosages avec un engrais soluble type "tomates" seront avantageusement effectués dès le début de la floraison. Sachant que la formation des premiers fruits ralentit le développement ultérieur de la plante, il est prudent de supprimer la première fleur sur chaque plant afin de lui permettre de se développer un peu plus avant le début de la fructification.

Bien que les plants soient peu ramifiés, si le sol est assez riche et l'arrosage régulier, les ramifications qui se développent peuvent se briser sous le poids des fruits ou l'effet du vent. Il conviendra donc soit de tuteurer les ramifications principales, soit de les raccourcir en les pinçant au-delà de 2 fleurs/fruits.

En plein air, les limaces/escargots sont à redouter, ainsi qu'une éventuelle attaque de pucerons. Sous serre, le principal problème rencontré est lié au développement des acariens, dont on viendra à bout soit par l'utilisation d'autres acariens prédateurs (*Phytoseiulus*), soit par un traitement acaricide approprié.



PARTIE COMESTIBLE ET USAGE ALIMENTAIRE

Le fruit ressemble grossièrement à une mandarine un peu côtelée et aplatie, à 4-6 lobes, de couleur dorée à maturité. L'excellente qualité de la chair, épaisse de 6-7 mm, fait de cette variété le poivron idéal pour manger cru, en salades, taboulés, ... mais il est naturellement tout aussi délicieux cuit. Son petit format permet également de réaliser des poivrons farcis.

RECETTE



Riz aux légumes et au jambon cuit

Ingrédients :

- 200 grammes de riz basmati
- 500 grammes de poivrons
- 200 grammes d'oignons hachés
- 200 grammes de petits pois crus
- ½ tête d'ail hachée
- 200 grammes de jambon cuit, coupé en lanières
- 6 œufs
- Sel, poivre, huile de sésame

1. Cuire le riz à l'eau salée, l'égoutter et le mettre dans un grand plat/saladier
2. Dans un Wok ou une sauteuse, faire frire l'ail dans l'huile de sésame, puis ajouter les oignons hachés, poivrons découpés en petits morceaux et les petits pois. Les légumes doivent rester croquants, 5 minutes de cuisson suffisent. Mélanger avec le riz cuit.
3. Battre les 6 œufs avec sel et poivre et les cuire dans la sauteuse tout en remuant en cours de cuisson à l'aide d'une spatule en bois, afin d'obtenir une multitude de petits morceaux d'œuf cuits.
4. Ajouter les œufs et les lanières de jambon au riz & légumes, mélanger, rectifier l'assaisonnement et servir. On peut éventuellement repasser la préparation au wok, à feu vif.

Ne manquez pas les prochaines

Journées Portes ouvertes

de l'enseignement horticole à Gembloux

Quatre institutions vous y attendent.

Informations et inscriptions pour l'enseignement supérieur et l'enseignement secondaire ainsi que pour l'internat autonome.

Les 4, 5 & 6 mai 2012 10h-17h

Centre Technique Horticole de Gembloux (CTH)



Institut Supérieur Industriel agronomique (ISIA)



Institut Technique Horticole de la Communauté française (ITHCF)



Internat Autonome de la Communauté française (IACF)



Les PORTES OUVERTES DE L'ENSEIGNEMENT HORTICOLE A GEMBOUX, Un rendez-vous incontournable !